



# Gaspard Brasserie artisanale

## Menu alcool

### Bières Gaspard

	4.5oz	12oz	16oz
<b>1 Original Gravity - NEIPA - 7.5%</b>	4\$	6.50\$	8.25\$
<p>Une bière bien houblonnée qui présente des notes de mangue et de pamplemousse tout en étant parfaitement équilibrée. <i>Houblons : Citra, Mosaic, Mandarina Bavaria, Amarillo</i></p>			
<b>2 Exploration Thiol - NEIPA - 6.7%</b>	4\$	6.25\$	8\$
<p>Une NEIPA très peu amère avec des arômes d'ananas. <i>Houblons : Citra, El Dorado, Saaz, Hallertau Blanc</i></p>			
<b>3 Petite Gravity - NEIPA - 6.5%</b>	4\$	6.25\$	8\$
<p>Petite sœur de la Original Gravity, elle est bien houblonnée tout en étant plus mince et plus légère. <i>Houblons : Citra, Mosaic, Mandarina Bavaria, Amarillo</i></p>			
<b>4 Simple - Bière blonde - 5%</b>	4\$	6\$	7.50\$
<p>Très facile à boire, cette bière est simple et accessible. <i>Houblons : Saaz, Hallertau Blanc</i></p>			
<b>5 Gaspard Stout - Irish dry stout - 4.5%</b>	4\$	6\$	7.50\$
<p>Vous connaissez la Guinness ? Voici notre interprétation de ce type de bière. Incroyablement crémeuse avec de belles notes subtiles de grains torréfiés et de chocolat noir. <i>Houblons : Northern Brewer, East Kent Goldings</i></p>			
<b>6 Pils Italia - Pilsner italienne - 5%</b>	4\$	6\$	7.50\$
<p>Lager légère avec des subtiles notes herbacées et fruitées</p>			
<b>7 Gaspard Kviek - Pale ale d'été - 4.8%</b>	4\$	6.25\$	8\$
<p>Ale dans laquelle nous avons ajouté une petite quantité d'oranges sanguines. La levure Kviek donne une belle complexité à la bière.</p>			
<b>8 Watson - Best bitter au miel de fleurs sauvages - 4.5%</b>	4\$	6.25\$	8\$
<p>Bière anglaise qui offre une balance entre l'amertume et la rondeur des malts anglais. Le miel de fleurs sauvages ajoute une profondeur à cette bière simple et remplie de goût.</p>			
<b>9 Première soif - Pilsner tchèque - 5%</b>	4\$	6\$	7.50\$
<p>Notre lager d'inspiration tchèque. Excellente bière de soif, cette pilsner est axée sur ses notes maltées et sur le houblon Saaz.</p>			



## Bières Invitées

	4.5oz	12oz	16oz
1 <b>Grisette des berges</b> - Grisette-Microbrasserie La Fosse 4%	4\$	7.25\$	8.75\$

## Vins

	Verre
1 <b>Domaine Gueguen Bourgogne Côtes Salines</b> - (Blanc) France Cépage : Chardonnay Frais et minéral avec des notes d'agrumes	11\$
2 <b>Verdicchio Dei Castelli Di Jesi</b> - (Blanc) Italie Cépage : Verdicchio Minéral, légère acidité et note de fruit	11\$
3 <b>Senorio De Osuna</b> - (Blanc) Espagne Cépage : Albarino Vif, légèrement fruité dont des notes de poire et pomme verte	13\$
4 <b>Château Bel Air De Périgal</b> - (Rouge) France Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Corsé et rond avec des arômes de baies rouge	11\$
5 <b>Rioja Lanchago Rouge</b> - (Rouge) Espagne Cépage : Tempranillo Liquoreux et charnu, arômes de cerise noire et confiture	13\$
6 <b>Crémant D'Alsace Heimberger, Cave De Beblenheim</b> - (Bulles) *vendu à la bouteille seulement* France Cépage : Auxerrois Belle mousse fine et arômes caractéristiques des Pinots Auxerrois. Un bon équilibre et une belle longueur en bouche.	55\$

## Cocktails

1	<b>Bloody Caesar</b>	12\$
2	<b>Gin Tonic</b> Avec Gin Québécois	12\$
3	<b>Rita's Beer</b> Téquila, Triple Sec, jus de lime et Pilsner	10\$
4	<b>Brass Monkey</b> Triple Sec, jus d'orange, grenadine et Thiol	10\$
5	<b>Stout Martini</b> Vodka, Triple Sec, Barista (liqueur de café) et Stout	10\$
6	<b>Gaspard's Spruce</b> Bière d'épinette, jus de pamplemousse, jus de citron, romarin et Thiol	10\$

## Shooters

1	<b>Régulier</b>	5\$
2	<b>Premium</b>	7.5\$

## Sans alcool

1	<b>Bubly</b> - Eau pétillante	3.50\$
2	<b>Liqueur</b> - Coca Cola, 7up	3.50\$
3	<b>Jus</b> - Orange, Pomme	3.50\$
4	<b>Bière sans alcool</b>	7\$



# Menu

## Entrées / À partager

1	<b>Frites et mayonnaise</b>	6\$
2	<b>Chips maison et trempette</b>	7\$
3	<b>Olives</b>	6\$
4	<b>Cornichons frits</b> - Sauce maison	8.25\$
5	<b>Salade Maison</b> - Vinaigrette à la réduction de bière et d'orange	7\$
6	<b>Salade César</b> - Bacon grillée	12\$
7	<b>Tartare de saumon</b> - Croûtons maison	15\$
8	<b>Tartare de boeuf</b> - Croûtons maison	16\$
9	<b>Tartare de betteraves</b> - Croûtons maison	14\$
10	<b>Accras de morue (5)</b>	14\$
11	<b>Ailes de poulet (par 6)</b> - Sauce au choix : BBQ, Fromage bleu ou Frank's	10\$
12	<b>Ailes de poulet (par 12)</b> - Sauce au choix : BBQ, Fromage bleu ou Frank's	20\$
13	<b>Nachos Gaspard à partager</b> - Salsa maison et crème sure	20\$
14	<b>Plateau de charcuteries et fromages à partager</b>	22\$

## Plats

Tous nos plats inclus un accompagnement au choix : frites ou salade maison ou salade césar (+4\$) \*sauf exception

1	<b>Notre Burger Mak</b> - Pain des Enfarinés, boeuf, sauce mille-îles, oignons rouge, cornichons, laitue	21\$
2	<b>Le Burger Signature</b> - Pain des Enfarinés, bœuf, oignons caramélisés, sauce BBQ maison, champignons caramélisés, tartinade de poivrons grillés maison et fromage cheddar	24\$
3	<b>Le Burger de Porc effiloché</b> - Pain des Enfarinés, salade de chou, sauce BBQ, oignons caramélisés et champignons caramélisés	21\$
4	<b>Le Burger de Poulet frit</b> - Haut de cuisse de poulet frit, salade de chou, cornichon et sauce Frank's Red Hot	21\$
5	<b>Le Burrito Végé (aussi en option vegan)</b> - Tempeh, quinoa, haricots	22\$

noirs, salsa maison, fromage et crème sure dans une tortilla de blé entier

4	<b>Fish &amp; Chips</b> - Filet de sole, panure à la bière	25\$
5	<b>Tartare de saumon</b> - Croûtons maison	28\$
6	<b>Tartare de boeuf</b> - Croûtons maison	29\$
7	<b>Tartare végétarien</b> - Orge perlé, betteraves jaunes et réduction de bière et d'oranges, Croûtons maison	24\$
8	<b>Mac'n'cheese au bacon</b> - Option sans bacon	19\$
9	<b>Bavette de boeuf</b> - Sauce moutarde, frites et purée de patates douces et carottes	34\$

## Enfants

Incluant jus et crème glacée

1	<b>Pâtes du moment</b>	10\$
2	<b>Burger Enfant</b> - Boeuf, fromage, bacon	10\$
3	<b>Mac'n'cheese au bacon</b> - Option sans bacon	10\$
4	<b>Filets de poulet panés</b> - Frites, moutarde au miel	10\$

## Desserts

Produits de La Cuisine par Marie-Ève Langlois, Sainte-Mathieu-de-Beloeil

1	<b>Royal Chocolat Noisettes</b>	7.50\$
2	<b>Chou à l'érable</b>	7.50\$
3	<b>Verrine style cheese cake aux petits fruits</b>	9\$